APERITIF DE FEUILLES DE MERISIER

120 feuilles de merisier, 1 litre de vin rouge, 1 verre de kirsch, 30 morceaux de sucre.
Laver les feuilles, les sécher entre deux torchons. Les faire infuser dans le vin sucré pendant 8 jours. Secouer de temps en temps. Filtrer, mélanger le kirsch au liquide précédent. Mettre en bouteilles. Consommer à partir de 6 semaines de repos.

BRIOCHE AUX CERISES

125 g de farine, 70 g de beurre, 2 oeufs, 5 g de levure, une pincée de sel, 10 g de sucre, 1/2 dl d'eau tiède, 200 g de cerises, 1/4 de litre de crème fraîche, 100 g de sucre, un verre de marasquin.
Préparez un levain avec le quart de la farine, la levure et un peu d'eau tiède. Faites doubler de volume. Etalez le reste de la farine en couronne et ajoutez-y dans le milieu l'eau et les oeufs. Lorsque le tout est en masse compacte, travaillez vigoureusement la pâte en la rompant et en la fouettant sur la table. La pâte ayant pris corps et étant bien lisse, faites-lui absorber le sel et le sucre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez le beurre ramolli à la consistance de la pâte. Mélangez ces divers éléments en rompant la masse par petites parties qui sont successivement rapportées et étalées l'une sur l'autre. Renversez le levain sur la pâte qui doit avoir doublé de volume. Mélangez le tout. Placez la pâte dans une terrine, couvrez-la et placez-la dans un endroit trempée de manière çà la laisser fermenter pendant 12 heures. Ayez soin de rompre la pâte, au bout de 5 à 6 heures. Lorsque la pâte est prête à l'emploi, partagez-la en parts égales et placez-la dans des moules à brioche. Laissez pousser et enfournez dans un four chaud. Lorsque les brioches sont cuites, démoulez-les et laissez-les refroidir. Dénoyautez les cerises et faites-les blanchir dans un sirop léger. Videz les brioches et remplissez-les de cerises. Garnissez avec de la crème fouettée. Servez bien frais.

BRIOCHE AUX CERISES

Pour 4 personnes: 1 grosse brioche à tête, 3 c à soupe de kirsch, 2 c à soupe d'eau, 500 g de cerises. Sirop: 1/4 litre d'eau, 250 g de sucre. Coulis: 250 g de framboises, 250 g de groseilles rouges, 3 c à soupe de sucre.
Creusez la brioche (réserver la mie et la tête pour faire un pain perdu). Mélangez 2 c à soupe de kirsch et 2 c à soupe d'eau pour imbiber l'intérieur de la brioche. Equeutez, lavez et dénoyautez les cerises. Portez à ébullition l'eau et le sucre parfumez ce sirop avec 1 c à soupe de kirsch et faites-y pocher les cerises (+ ou - 10 mn). Laissez-les refroidir dans le sirop. D'autre part, faites cuire ces fruits 10 mn avec le sucre. Passez-les au tamis. Farcissez la brioche avec les cerises et nappez de coulis de fruits. Vous pouvez réaliser ce dessert dans des brioches individuelles, c'est plus facile à servir.

CAKE AU MIEL ET AUX CERISES CONFITES

Pour 6 personnes: 200 g de farine, 3 oeufs, 100 g de beurre n'ayant pas été mis au réfrigérateur, 100 g de sucre semoule, 2 cuillerées à soupe de miel, 1 paquet de levure chimique, 100 g de cerises confites, 1 cuillerée à soupe de kirsch, 2 cuillerées à soupe de farine. Pour le moule: 20 g de beurre.
Coupez le beurre en petits morceaux. Faites chauffer une terrine en la passant à l'eau chaude. Mettez le beurre et le sucre dans la terrine; travaillez le mélange en crème à la spatule de bois. Ajoutez le miel, incorporez-le bien, puis ajoutez la farine et la levure; allumez le four. Cassez les oeufs un à un et incorporez-les à la pâte l'un après l'autre. Ajoutez enfin le kirsch; la pâte obtenue doit être souple et molle. Coupez chaque cerise en deux, mettez de côté 6 demi cerises et roulez les autres dans la farine pour éviter qu'elles ne tombent au fond du moule pendant la cuisson, ajoutez-les à la pâte. Beurrez le moule à cake; versez y la pâte et mettez à cuire à four doux. Vérifiez la cuisson en plongeant dans le gâteau une fine aiguille à tricoter métallique si elle ressort sèche, le gâteau est cuit. Démoulez le cake. Garnissez le dessus avec les 6 demi-cerises mises de côté. Laissez refroidir et démoulez.

CERISES A L'ANGEVINE

Pour 6 personnes: 750 g de belles cerises bien sucrées, 125 g de beurre, une petite pincée de cannelle, 150 g de sucre, un bon verre de vin d'Anjou moelleux, 6 larges tranches de brioche rassise, sucre glace.
Lavez les cerises et dénoyautez-les. Faites-les revenir doucement dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Ajoutez le sucre, le vin d'Anjou. Laissez mijoter 15 mn environ à petit feu. Pendant ce temps, faites dorer au beurre les tranches de brioche. Saupoudrez-les de sucre glace. Disposez-les dans le fond d'un plat creux. Lorsque les cerises sont cuites, disposez-les sur les tranches de brioche. Faites réduire de moitié le jus de cuisson. Ajoutez la pincée de cannelle. Nappez les croûtons briochés avec le sirop. Servez chaud.

CERISES AU CHOCOLAT @BON@

Pour 1 douzaine. Faites fondre du fondant dans une casserole au bain-marie chaud. Trempez-y une douzaine de cerises à l'alcool et laissez sécher. Faites fondre au bain-marie 200 g de chocolat fondant avec 2 c à soupe de crème fraîche. Trempez-y les cerises et laissez sécher.

CERISES AU KIRSCH @BON@

Enrober les cerises au kirsch de fondant spécial pour pâtisserie, laisser sécher, puis renouveler l'opération. Lorsque le fondant est durci, les tremper dans du chocolat fondu. Laisser durcir et le tremper à nouveau dans du chocolat.

CERISES AU POELON

Pour 6 personnes. Cuisson: 15 mn. 800 g de cerises, 2 dl de vin d'Arbois rouge, 6 c à soupe de sucre, 1/2 bâton de vanille, 1/2 c à café de cannelle, 1 c à soupe de marasquin (facultatif).
Dans une petite casserole, versez le vin avec la cannelle. Remuez, ajoutez la vanille et 4 cuillerées de sucre en poudre. Laissez réduire de moitié à feu assez vif en tournant de temps à autre, pendant 7 mn environ. Lavez et équeutez les cerises, essuyez-les dans un papier absorbant. Dans un poêlon, mettez 2 cuillerées à soupe de sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau, remuez faites chauffer à feu vif en inclinant la casserole en tous sens jusqu'à formation d'un caramel blond. Sans attendre, ajoutez alors les fruits hors du feu et remuez bien. Laissez refroidir les cerises, disposez-les dans de jolies coupes et arrosez-les avec le vin sucré parfumé au marasquin. Ces cerises peuvent aussi être accompagnées d'une crème pâtissière parfumée au kirsch. Dans ce cas, supprimez le marasquin du sirop au vin. Veillez à utiliser des cerises bien mûres et non acides. A défaut de cerises fraîches, prenez des cerises en conserves au sirop ou des cerises surgelées. Pour enrober les cerises, préparez un caramel bien liquide. Arrêtez la cuisson dès que le sirop commence à jaunir sur les bords. S'il vous paraît un peu ferme, ajoutez-y quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre, cela lui évitera de durcir.

CERISES AU VINAIGRE

Lavez les cerises (bigarreaux), coupez les queues en laissant 1 cm. Répartissez les fruits dans des bocaux. Ajoutez quelques grains de poivre, quelques feuilles d'estragon et 2 ou 3 clous de girofle par bocal. Faites bouillir 1/2 litre de vinaigre d'alcool salé et poivré, laissez refroidir, puis versez sur les cerises. Laissez macérer 48 h, puis recueillez le vinaigre et faites-le bouillir à nouveau 10 mn. Laissez-le refroidir avant de le verser à nouveau sur les cerises. Fermez hermétiquement.

CERISES MONTMORENCY AU VINAIGRE

Les cerises accompagnent la charcuterie. 1 litre de vinaigre, 200 g de cassonade blonde, 3 clous de girofle, 1 soupçon de muscade, 1 bâton de cannelle, Faire bouillir et couvrir les cerises. Laisser macérer 2 mois avant de consommer.

CERISES MONTMORENCY AU VINAIGRE

Pour 10 bocaux: 5 kg de cerise, 5 litres de vinaigre de vin blanc, 1 bouquet d'estragon, 40 petits oignons grelots, quelques piments oiseaux, laurier.
Lavez, essuyez et équeutez les cerises. Piquez-les à l'aide d'une aiguille et mettez-les dans les bocaux. Ajoutez l'estragon, les oignons pelés, les piments et le laurier. Versez le vinaigre. Fermez hermétiquement et laissez macérer au moins 1 mois avant de consommer.

CERISIER

Pour 8 personnes. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 1 heure (th 4-5 190 °C). 150 g de farine, 150 g de sucre, 2 c à café de levure chimique, 2 oeufs entiers, 1/2 verre de lait, 1/2 verre d'huile, 750 g de cerises, 1/2 pot de gelée de groseilles, 2 c à soupe de kirsch, beurre pour le moule.
Mettre dans une terrine la farine la levure, le sucre. Faire une fontaine, y casser les oeufs ajouter l'huile et le lait. Délayer le tout pour obtenir une pâte assez molle. Incorporer les cerises dénoyautées. Beurrer largement le moule à gâteaux de préférence en porcelaine à feu. Verser la pâte dans le moule. Faire cuire à four doux pendant une heure environ. A la sortie du four, arroser le gâteau encore chaud avec la gelée de groseilles liquéfiée au kirsch.

CHARLOTTE AUX CERISES

Pour 6 personnes. A faire la veille. 750 g de cerises, 2 c à
soupe de sucre en poudre. Sirop: 1 dl d'eau, 1 c à soupe de sucre, 2 verres à liqueur de kirsch, une trentaine de biscuits à la cuillère. Garniture: 200 g de fromage blanc, 2 c à soupe de sucre. Décor: crème Chantilly.
Equeutez, lavez et dénoyautez les cerises, ensuite saupoudrez-les de sucre. Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Portez le tout à ébullition, maintenez-le 1 mn et retirez. Parfumez-le au kirsch. Trempez rapidement les biscuits dans ce mélange et tapissez-en le fond et les parois d'un moule à charlotte. Battez le fromage blanc avec le sucre. Remplissez le moule de fromage, de cerises et de débris de biscuits. Recouvrez de biscuits. Disposez-les en étoile dans le fond en taillant les biscuits en biseau. Le côte bombé doit être placé contre le
moule. Mettez un léger poids sur le tout et mettez au frais jusqu'au lendemain. Pour servir, démoulez et décorez à volonté de Chantilly mise à la poche à douille et de cerises réservées. Pour faciliter le démoulage, chemisez le moule de papier d'aluminium.

CLAFOUTIS

Pour 4 à 6 personnes: 500 g de cerises noires, 30 g de beurre pour le plat, 100 g de farine, 100 g de sucre, une pincée de sel, 4 oeufs, 1/4 litre de lait, 3 c à soupe de kirsch (facultatif).
Lavez et équeutez les cerises, disposez-les dans le fond d'un plat en pyrex beurré (le plat doit pouvoir aller à table). D'autre part, faites une fontaine avec la farine, au centre, mettez le sucre, le sel et les oeufs. Délayez progressivement en remuant à la cuillère en bois (comme pour faire une pâte à crêpes), puis ajoutez peu à peu le lait. Parfumez à volonté avec le kirsch, versez sur les cerises, et faites cuire 30 mn environ à four chaud. Servez tiède dans le plat de cuisson. En principe, on ne dénoyaute pas les cerises, le dessert est alors plus parfumé (mais difficile à manger).

CLAFOUTIS AU FROMAGE BLANC

Préparation: 40 mn. Cuisson: 45 mn. Pour 4 à 6 personnes: 3 oeufs, 75 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 2 c à soupe de maïzena, 4 c à soupe de fromage blanc, 500 g de cerises.
Travailler les oeufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, ajouter la maïzena. Battre le fromage blanc pour le rendre bien lisse, et l'ajouter à la préparation. Laver et dénoyauter les cerises. Les incorporer à la pâte. Verser dans un plat de porcelaine bien beurré. Faire cuire à four moyen (th 5-6 210°C). Servir tiède ou froid.

CLAFOUTIS AUX CERISES

Mélanger 125 g de farine avec 6 oeufs battus en omelette, 100 g dc sucre en poudre et une pincée de sel. Ajoutez petit à petit, un quart de litre de lait, un petit verre à liqueur de kirsch et, en dernier lieu, 750 g de cerises dénoyautées. Beurrez un plat allant au four. Versez la préparation dans ce plat et enfournez à four chaud. Faites cuire pendant 35 à 50 minutes. Saupoudrez de sucre et servez dans le plat de cuisson.

CLAFOUTIS AUX CERISES

Pour 4 personnes: 400 g de cerises de Montmorency, 2 oeufs, 80 de sucre semoule, 80 g de farine, 20 cl de lait, sel.
Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Les saupoudrer avec la moitié du sucre et en garnir une tourtière beurrée. Dans un saladier, mélanger la farine, une pincée de sel et le sucre restant. Ajouter les oeufs, fouetter, puis verser le lait peu à peu. Napper les cerises de cette crème et faire cuire 35 mn dans le four à 200 °C.

CLAFOUTIS AUX CERISES (évelyne)

Pour 6 personnes: 4 oeufs, 125 g de sucre, 1 pincée de sel, 80 g de farine, 1/4 de l de lait, 60 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 500 g de cerises. Cuisson 45 mn.
Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Dans une terrine battez les oeufs en omelette, ajoutez sel, sucre, mélangez intimement le tout. Ajoutez la farine tamisée, mélangez, l'ensemble doit être bien lisse. Faites fondre la moitié du beurre, versez-le dans la terrine, mélangez à nouveau et ajoutez le lait. Dans le fond d'un plat en terre bien beurré, disposez les cerises, versez la pâte sur les fruits, parsemez la surface de noisettes de beurre. Enfournez à four moyen 200°
th 6. Laissez cuire 40 à 45 mn. Sortez le plat du four et saupoudrez de sucre vanillé. Servez encore tiède. Choisissez de préférence des cerises noires.

CONFITURE DE CERISES

Dénoyautez 2,500 kg de cerises (Montmorency), pesez-les et pesez le même poids de sucre. Préparez un sirop avec le sucre en ajoutant 1 dl 1/2 d'eau par kg de sucre. Laissez bouillir ce sirop 3 mn, jetez-y les cerises et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Retirez-les à l'écumoire et répartissez-les dans des bocaux. Ajoutez 1/2 litre de jus de groseille au sirop et continuez la cuisson jusqu'à épaississement. Vérifiez la cuisson et versez sur les cerises.

CONFITURE DE CERISES A LA MENTHE

1 kg de cerises (Montmorency), 800 g de sucre, 1/4 litre d'eau, 2 douzaines de feuilles de menthe fraîche.
Lavez et dénoyautez les cerises, couvrez-les de sucre et laissez macérer. D'autre part, faites une infusion avec l'eau et les feuilles de menthe, versez le tout sur les fruits et laissez macérer 8 h si possible au soleil. Retirez alors les feuilles de menthe. Egouttez les cerises, mettez le jus dans la bassine à confiture et portez à ébullition, maintenez-la 30 mn puis ajoutez les cerises. Laissez cuire 30 mn encore. Vérifiez la prise de la confiture en versant une goutte sur une assiette froide. Ecumez et mettez en pots. Laissez refroidir avant de couvrir.

CONFITURE DE CERISES AUX GROSEILLES

500 g de groseilles rouges, 1 dl d'eau, 2 kg de cerises, 1/2 litre d'eau, 2 kg de sucre.
Lavez et égrenez les groseilles. Mettez-les dans une casserole avec l'eau, faites-les éclater pendant 6 mn en pressant bien pour faire sortir le jus. Filtrez ce jus et gardez-le en attente. Lavez, égouttez, équeutez et dénoyautez les cerises. Mettez l'eau et le sucre dans la bassine à confiture et portez à ébullition. Laissez épaissir pendant quelques minutes, jusqu'à la nappe (25° au pèse-sirop), jetez-y

les cerises et laissez cuire en remuant jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides (20 mn environ). Ajoutez alors le jus de groseilles et continuez la cuisson pendant 5 mn.

CONFITURE DE QUATRE FRUITS @FRA@@GRO@@FRAM@
500 g de cerises, 500 g de fraises, 500 g de framboises, 500 g de groseilles, 1 kg 500 de sucre, 2 dl 1/2 d'eau.
Nettoyez tous les fruits. Faites un sirop au boulé (37° au pèse-sirop) avec le sucre et l'eau (il faut compter 8 à 10 mn d'ébullition du sirop), jetez-y les cerises et laissez cuire 15 mn en remuant. Ajoutez les fraises, continuez la cuisson 15 mn, joignez alors les groseilles, puis 5 mn après, les framboises. Laissez cuire encore environ 10 mn sans cesser de remuer. Vérifiez la consistance et mettez en pots.

CREPES AU KIRSCH @CRESU@
Ajoutez à l'appareil traditionnel une cuillerée à soupe de kirsch. Confectionnez le nombre de crêpes voulu. Garnissez-les alors avec de la confiture de cerises entières. Roulez les crêpes, saupoudrez-les de sucre, parsemez de petits morceaux de beurre et faites-les glacer à four chaud. Arrosez de kirsch et flambez.

CREPES AUX CERISES MERINGUEES @CRESU@
Faites cuire 5 minutes dans 2 dl de vin rouge, additionné de 200 g de sucre et de 1 pincée de cannelle, le contenu d'une boîte ou d'un bocal de cerises conservées au naturel, égouttées. Faites une pâte à crêpes avec 125 g de farine, pincée de sel, 2 oeufs entiers, un peu de lait, et cuisez 8 crêpes que vous farcirez chacune d'une cuillerée de cerises égouttées. Roulez, rangez dans un plat allant au four, nappez du sirop de cuisson réduit puis de 2 blancs d'oeufs battus en neige avec 50 g de sucre en poudre. Cuisez 15 minutes à four doux.

CROUTE AUX CERISES
Pour 4 à 6 personnes: une croûte de vol-au-vent en pâte feuilletée (achetée toute faite chez le pâtissier) ou 6 croûtes individuelles en pâte feuilletée, 500 g de cerises bien fermes, 3 dl de vin rouge, 75 g de sucre. Crème: 1/2 litre de lait, 2 c à soupe de sucre, 1/2 gousse de vanille, 3 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe bombée de farine, 1/2 pot de gelée de framboise ou de groseille, 1 c à soupe de sucre glace. Pour flamber: (facultatif un verre à liqueur de kirsch.
Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Faites chauffer le vin et le sucre, jetez-y les cerises. Laissez cuire une dizaine de minutes Egouttez les cerises et laissez réduire le sirop. D'autre part, faites bouillir le lait avec le sucre et la vanille, versez ce lait chaud sur les jaunes d'oeufs mélangés à la farine. Faites épaissir cette crème sur feu doux en remuant. Faites réchauffer au four la croûte (ou les croûtes). Dans le fond mettez une couche de gelée de framboise ou de groseille, puis la crème et les cerises, arrosez de sirop réduit, saupoudrez de sucre glace et flambez à volonté au kirsch à table. Vous pouvez alléger la crème pâtissière avec de la crème Chantilly. Ce dessert peut aussi être servi froid. Veillez à ce que la croûte soit bien fraîche et croustillante. De toute façon, garnissez-la au dernier moment pour que la crème ne la ramollisse pas. L'avantage des croûtes individuelles, c'est que chacun reçoit son dessert intact, sinon il faut d'abord servir la crème aux cerises puis découper la croûte.

DELICE AUX GRIOTTES @
125 g de Maïzena, 125 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, 2 oeufs, 1/2 sachet de levure chimique, 1 pot de confiture de cerises, sel. Facultatif: 100 g de crème fraîche.
Dans une terrine, travaillez le sucre et le beurre en pommade. Ajoutez les oeufs un à un, puis la Maïzena mélangée à la levure chimique et une pincée de sel. Lorsque la pâte est bien homogène, versez-la dans un moule à manqué beurré, tapissé au fond d'un rond de papier sulfurisé. Faites cuire

à four assez doux 3/4 d'heure environ. Démoulez. Coupez avec précaution le gâteau refroidi en trois rondelles. Fourrez-le de confiture passée au moulin à légumes. Reconstituez le gâteau. Recouvrez-le de confiture non passée et servez très frais avec de la crème fraîche.

DESSERT GLACE AUX CERISES

Pour 6 personnes. Battez le contenu de 2 paquets de préparations prêtes à glacer à la vanille, avec 1/4 litre de lait froid. Ajoutez 200 g de crème fraîche et 400 g de cerises dénoyautées. Dans le fond d'un moule à cake bien froid, disposez 100 g de cerises dénoyautées, versez la crème préparée et mettez au freezer de 3 à 4 h. Pour démouler, trempez rapidement le moule dans l'eau chaude, décorez de cerises.

DIPLOMATE AUX CERISES

Pour 6 personnes: 500 g de grosses cerises fermes, 250 g de pain brioché, 1/4 de litre de lait, 100 g de sucre, 75 g de beurre, 3 oeufs, 75 g de poudre d'amandes, 90 g de farine, 1 sachet de levure, 1 c de chapelure, 1 pincée de cannelle en poudre.
Emiettez le pain brioché et faites-le tremper dans le lait chaud. Dénoyautez les cerises. Faites ramollir le beurre, travaillez-le avec le sucre et les jaunes d'oeufs, puis ajoutez peu à peu la farine, la levure, la poudre d'amandes et la cannelle. Incorporez d'abord, le pain ramolli puis les blancs battus en neige. Versez la préparation dans une tourtière beurrée. Ajoutez les cerises. Saupoudrez de chapelure. Faites cuire pendant 1 heure au four pré-chauffé th 5/6.

ENTREMETS AUX CERISES

Emiettez 8 petits pains au lait rassis et versez par-dessus 3 dl de lait bouilli avec une gousse de vanille en écrasant à la fourchette en bouillie épaisse. Ajoutez 3 jaunes d'oeufs, 100 g de sucre, puis 500 g de cerises conservées au naturel et égouttées. Terminez en incorporant délicatement les blancs d'oeufs battus en neige. Versez la pâte dans un plat beurré allant au four et à table, parsemez de 20 g de beurre en parcelles et faites cuire à four moyen pendant 40 mn. Servez tiède dans le plat de cuisson.

FLAN AUX CERISES NOIRES

Préparation: 30 minutes. Cuisson: 40 minutes (th 6 - 220 °C). Pour 6 personnes: Pâte brisée: 200 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 verre d'eau, 1/2 cuillerée à café de sel, 1 cuillerée à café de sucre en poudre. 750 g de cerises noires. Crème: 100 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 oeufs, 100 g de poudre d'amandes, 1 c à soupe de kirsch.
Préparer une pâte brisée: émietter le beurre dans la farine du bout des doigts. Ajouter le sel, le sucre. Mouiller avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte épaisse non collante. Laisser reposer, en boule 20 minutes, puis étaler au rouleau et foncer un moule (25 cm de diamètre). Laver, équeuter, dénoyauter les cerises. Préparer la crème: réduire le beurre en crème. Ajouter le sucre et bien mélanger. Incorporer les oeufs, puis les amandes râpées et le kirsch. Verser cette crème dans le fond de tarte et ranger les cerises en appuyant légèrement. Faire cuire à four moyen pendant 40 minutes environ.

GATEAU BASQUE

Pour 8 personnes: 200 g de beurre, 4 oeufs (dont 1 pour la dorure) 200 g de sucre semoule, 200 g de farine, 70 g de poudre d'amandes, 5 g de levure chimique, 2 cuillerées à café de rhum, 3 sachets de sucre vanillé, 300 g de cerises noires dénoyautées, 1/4 de litre de crème pâtissière.
Faire légèrement fondre le beurre en pommade. Mélanger la farine et la poudre d'amandes; ajoutez la levure. A part, mélanger 3 oeufs avec le sucre et le sucre vanillé; y incorporer le beurre en pommade puis le mélange farine, poudre d'amandes, levure et enfin rhum; laisser reposer 15 mn. Beurrer un moule à manqué de 23 cm de diamètre. Au fond du moule, dresser en spirale, à la poche

à douille, un fond de pâte en commençant par l'extérieur du moule pour terminer par le centre. Poser par-dessus une couche de crème pâtissière à 1 cm du bord puis les cerises bien égouttées. Terminer par une couche de pâte dressée de la même façon que pour le fond du gâteau. Dorer la surface avec l'oeuf battu et cuire à four chaud th 7 (210°) pendant 40 mn. Surveiller la coloration (recouvrir d'une feuille de papier aluminium si nécessaire). On peut servir ce gâteau accompagné d'une crème anglaise.

GATEAU BRIOCHE AUX CERISES

Pour 6 personnes: 150 g de brioche rassise ou le même poids de pain de mie brioché également rassis, 1 dl de lait, 75 g de sucre, 2 c à soupe de beurre, 2 oeufs entiers + 2 blancs, 500 g de cerises douces, 250 g de cerises acides, 1/2 c à café de cannelle, sucre glace, beurre, 3/4 litre de crème anglaise.
Préparez la crème anglaise et faites-la refroidir. Emiettez dans une terrine la brioche ou le pain de mie. Arrosez-la avec le lait chaud. Laissez bien gonfler, la brioche doit absorber la totalité du lait. Ajoutez le beurre mou qui fondra complètement à la chaleur du lait. Battez ensemble les 2 oeufs entiers, le sucre et la cannelle. Versez sur le mélange refroidi brioche et lait. Ajoutez les cerises que vous aurez lavées, équeutées et dénoyautées. Mélangez bien. Battez les 2 blancs en neige très ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans un moule en verre ou en porcelaine à feu (moule à soufflé) préalablement beurré. Saupoudrez le dessus d'une légère couche de sucre glace. Faites cuire 1 h à four doux. Servez tiède dans le plat de cuisson. Servez en même temps la crème anglaise très froide.

GLACE AUX CERISES

Pour 6 personnes. Glace: 3/4 litre de lait, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'oeufs, 150 g de sucre, 100 g de crème fraîche. 500 g de cerises, 1/4 litre d'eau, 200 g de sucre, un petit verre de kirsch.
Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélange mousseux, versez le lait par-dessus et faites épaissir sur feu doux sans laisser bouillir. Laissez refroidir, incorporez la crème fraîche. Faites prendre en sorbetière. D'autre part, lavez, équeutez et dénoyautez les cerises. Faites bouillir l'eau et le sucre, parfumez ce sirop au kirsch, faites-y pocher les cerises pendant 15 mn. Egouttez-les. Quand la glace est prise mais encore malléable, ajoutez les trois quarts des cerises. Moulez la glace. Servez-la démoulée, entourée du reste des cerises et nappée du sirop de cuisson des fruits réduit.

GLACE MONTMORENCY

Préparation: 25 mn. Cuisson: 10 mn. Pour 6 personnes. Glace: 1 litre de lait, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'oeufs, 75 g de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche. Garniture: 1/2 pot de gelée de groseille, 3 cuillerées de kirsch, 1 pot de cerises Montmorency au sirop.
Faire bouillir le lait dans lequel on aura plongé la gousse de vanille fendue en son milieu, laisser infuser. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre (les blancs serviront pour une autre recette), lorsque ce mélange blanchit, le verser dans le lait chaud duquel on aura ôté la gousse de vanille. Remettre sur le feu, remuer sans arrêt et retirer des les premiers bouillonnements; continuer à remuer; laisser refroidir, ajouter la crème fraîche puis verser dans une sorbetière et mettre au réfrigérateur quatre heures environ. Faire fondre la gelée de groseille, la parfumer avec le kirsch, puis en napper le fond des coupelles, mettre 2 cuillerées de cerises, placer deux boules de glace dessus et servir aussitôt. On peut faire chauffer et même un peu cuire (5 à 6 minutes) les cerises dans leur sirop sucré, puis les faire flamber avec un peu de kirsch avant de les verser dans les coupelles, il faudra alors vite placer les boules de glace et servir aussitôt.

OMELETTE AUX CERISES

Faites cuire pendant cinq minutes une livre de cerises dans 100 g de beurre. Battez huit jaunes d'oeufs avec 150 g de sucre en poudre, ajoutez les cerises puis les blancs battus en neige bien ferme. Mélangez. Faites cuire à la poêle. Surtout ne dénoyautez pas les cerises, c'est ainsi qu'elles seront encore plus parfumées. Vous pouvez ajouter au mélange, avant la cuisson, une cuillerée de vrai kirsch.

OMELETTE AUX CERISES

Pour 4 à 6 personnes: 8 oeufs, 30 g de beurre, 2 c d'eau, 3 c à soupe de sucre, cerises à l'eau de vie, cerises confites, 1/4 de verre de kirsch.
Procédez comme pour une omelette ordinaire en ajoutant toutefois une cuillerée de sucre et 2 cuillerées d'eau au moment de battre les oeufs. En fin de cuisson, lorsque l'omelette est dorée dessous, à peine cuite sur les bords et bien baveuse au centre, garnissez-la de cerises à l'eau-de-vie, arrosez avec deux cuillerées de sucre en poudre. Laissez cuire encore une minute puis repliez l'omelette sur elle-même, et faites-la glisser dans un plat de métal. Décorez de quelques cerises confites, arrosez de kirsch, flambez.

PETITS GATEAUX A LA SEMOULE @SESU@

1 boîte de 1/2 litre de cerises griottes au naturel, 70 g de semoule de blé, 50 g de sucre, 1 oeuf, 40 g de beurre.
Egouttez les griottes, conservez le jus. Mettez-le dans une casserole et faites-le chauffer. A l'ébullition, versez la semoule en pluie, en tournant à la cuillère en bois. Laissez cuire 15 mn en remuant. Si la semoule est trop épaisse, ajoutez un peu de lait. Retirez du feu, laissez tiédir. Incorporez l'oeuf battu avec le beurre ramolli. Dans deux petits moules à tartelettes à revêtement anti-adhésif, mettez une couche de semoule, puis une cuillerée de cerises hachées, puis de semoule, puis une cuillerée de cerises hachées, puis une couche de semoule. Faites cuire à four moyen 25 mn. Démoulez, servez tiède avec le reste des cerises.

PUDDING AUX CERISES

Pour 8 personnes: 1 brioche ou des petits pains au lait (300 à 400 g), 1/4 litre de lait, 80 g de beurre, 80 g de sucre, une pincée de vanille en poudre, 4 oeufs, 500 g de cerises, une poignée d'amandes effilées, beurre pour le moule. Pour servir: gelée de groseille à volonté, un petit verre de kirsch.
Emiettez la brioche, arrosez-la de lait et laissez gonfler. Travaillez le beurre avec le sucre et la vanille; mélangez le tout avec la brioche trempée, les jaunes d'oeufs et les cerises lavées et dénoyautées. Incorporez les blancs d'oeufs battus en neige. Beurrez un moule (genre moule à charlotte ou à baba). Faites adhérer les amandes effilées dans le fond et tout autour. Versez la préparation. Faites cuire 45 mn à four moyen. Laissez refroidir avant de démouler. Nappez de gelée de groseille fondue avec un peu de kirsch pour servir.

RIZ A L'IMPERATRICE ET CERISES FLAMBEES @RISU@

Jetez 2 tasses de 250 g de riz long grain américain dans une casserole d'eau bouillante salée. Portez à ébullition puis cuisez 5 minutes à feu doux. Egouttez le riz et rincez-le. Faites bouillir 6 tasses de lait (3 fois le volume du riz), ajoutez-y le riz, 1 gousse de vanille. Portez à ébullition, couvrez et cuisez à feu doux jusqu'à complète absorption du lait par le riz. Pendant ce temps, faites macérer 100 g de fruits confits finement coupés dans 6 cuillers à soupe de liqueur aux cerises. Egouttez les cerises contenues dans un bocal de 500 g de cerises dénoyautées. Conservez le jus. Dès que le riz est cuit, retirez-le du feu, ajoutez-y 150 g de sucre fin, et 2 jaunes d'oeuf, un à un et en battant après chaque jaune. Ajoutez ensuite 3 feuilles de gélatine trempées dans un peu d'eau froide puis égouttées. Mélangez bien. Fouettez 250 g de crème fraîche en y incorporant 100 g de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit très ferme. Mélangez avec le riz les fruits confits égouttés et la moitié de la crème fraîche. Mouillez un moule. Tassez-y le riz. Mettez 4 heures au réfrigérateur. Démoulez le riz.

Garnissez de la crème fraîche restante. Faites chauffer dans un poêlon les cerises, le jus de macération des fruits confits, un peu de jus de cerises. Amenez à ébullition. Garnissez le riz des cerises. Ajoutez au jus la quantité de liqueur aux cerises désirée. Faites flamber et servez flambant sur le riz devant vos convives.

RIZ AUX CERISES @RISU@

Riz à la crème: 150 g de riz rond, 3/4 litre de lait, 1 gousse de vanille, 150 g de sucre en poudre, 200 g de crème fraîche, 1 c à soupe de sucre glace, 50 g de poudre d'amandes. Compote de cerises: 500 g de cerises, 50 g de sucre en poudre, 1 dl d'eau.

Lavez le riz, jetez-le dans de l'eau bouillante, laissez-le 3 mn, égouttez-le. D'autre part, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux, jetez-y le riz, mélangez, couvrez et laissez cuire à feu très doux jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait (30 mn environ), laissez refroidir. Fouettez la crème fraîche avec le sucre glace et les amandes, mélangez au riz refroidi, ajoutez le sucre en poudre. Préparez la compote de cerises: dénoyautez les fruits, mettez-les dans une casserole avec le sucre et l'eau, faites cuire en compote une dizaine de minutes. Laissez refroidir également. Répartissez la compote de cerises dans des coupes individuelles et mettez le riz au lait par-dessus. Décorez à volonté le dessus de chaque coupe d'une cuillerée de compote de cerises.

SORBET A LA CERISE

Pour 8 personnes: 1 kg de cerises bien mûres, 250 g de sucre, 1/4 litre d'eau, 1/2 citron, 2 c à soupe de kirsch.

Lavez et dénoyautez les cerises, passez-les au mixeur ave le jus du demi-citron. Portez l'eau et le sucre à ébullition, retirez du feu, laissez refroidir. Mélangez le sirop refroidi à la purée de cerises, faites prendre en sorbetière. Quand la glace est presque prise, ajoutez l'alcool, servez en boules dans des coupes. Vous pouvez réaliser ce sorbet en dehors de la saison des cerises avec des fruits au sirop. Mélangez alors la moitié du sirop aux cerises passées au mixer et faites glacer.

SOUPE AUX CERISES

Pour 4 personnes. Faites cuire 1 kg de cerises dénoyautées dans 1 litre d'eau, avec les noyaux enfermés dans une mousseline. Ajoutez 3 c à soupe de sucre, une bonne pincée de cannelle en poudre et, à volonté, le zeste d'un citron non traité. Quand les cerises sont cuites (15 mn environ), retirez du feu, passez à volonté au mixeur et mettez au frais. Servez glacé.

SOUPE DE CERISES AU VIN ROUGE

Pour 6 personnes: 1 kg de cerises, 400 g de sucre, 50 cl d'eau, 50 cl de vin rouge.

Dénoyautez les cerises. Préparez le sirop avec le sucre mouillé d'eau. Quand il devient translucide, versez le vin rouge. Laissez réduire 2 à 3 mn. Ajoutez les cerises. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir avant de garder au frais.

STRUDEL AUX CERISES

Pour 6 personnes: 200 g de farine, une pincée de sel, 125 g de beurre, 2 oeufs, 1 dl d'eau. Crème: 2 oeufs, 1 c à soupe de farine, 2 c à soupe de sucre fin, 1/3 de litre de lait, 1 kg de cerises, 2 c à soupe d'amandes effilées, un peu de gelée de groseilles.

Dénoyautez les cerises et mettez-en cuire 500 g avec 2 cuillerées à soupe de sucre et très peu d'eau. Préparez la pâte en mélangeant la farine, le sel, 100 g de beurre, 2 oeufs et l'eau. Travaillez vivement et laissez reposer au frais pendant 2 heures. Faites la crème en battant deux oeufs et en y ajoutant la farine, le sucre et le lait. Mettez sur feu doux et portez à ébullition en tournant sans arrêt. Retirez du feu et laissez refroidir. Placez un torchon propre sur la table de travail et saupoudrez-le de farine et étendez la pâte dessus. Badigeonnez avec 25 g de beurre fondu. Versez la crème dessus, les cerises cuites et les amandes effilées hachées. Laissez un bord libre de 2 cm tout autour et

enroulez le gâteau sur lui-même en vous servant du torchon. Faites cuire sur la plaque du four, préalablement beurrée, 40 minutes. Servez le Strudel entouré de cerises mélangées à de la gelée de groseilles. Un petit verre de cognac peut être ajouté à la pâte. Le gâteau se mange chaud ou froid. Vous pouvez-le saupoudrer de sucre glace en le sortant du four.

TARTE AUX CERISES NOIRES

Préparation pâte: 10 minutes, cerises: 30 minutes. Cuisson: 25 minutes (th 7-8 250 °C). Pour 6 personnes. Pour la pâte: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1/2 cuillerée à café de sel, 1/2 verre d'eau. Pour la garniture: 6 cuillerées à soupe de sucre, 2 cuillerées à soupe de farine, 750 g de cerises noires, 30 g de beurre. Pour servir: 50 g de sucre en poudre.

Préparer une pâte brisée: couper le beurre en petits morceaux dans la farine et le sel; effriter du bout des doigts. Mouiller avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte souple mais non collante. Laisser reposer 15 minutes. Etaler cette pâte au rouleau. Foncer un moule à tarte. Mélanger sucre et farine. Etaler ce mélange sur la tarte en une couche très régulière de 2 à 3 mm d'épaisseur. Laver, sécher et dénoyauter les cerises. Les ranger sur le mélange. Parsemer le beurre coupé en petits morceaux. Faire cuire à four très chaud. A la sortie du four saupoudrer de sucre semoule. Servir tiède ou froid.

TARTE COUVERTE POMMES-CERISES @POM@

300 g de farine, 175 g de beurre, 3 c à soupe d'eau. Garniture: 2 pommes, 1 bocal de cerises conservées au naturel, 100 g de sucre, 2 c à soupe de chapelure, Pour dorer: 1 oeuf.
Préparez la pâte brisée. Laissez-la reposer en boule pendant 1 h. Etaler les 2/3 au rouleau et foncez-en un moule à pie beurré. Pelez et émincez les pommes, ajoutez les cerises. répartissez les fruits en couches alternées dans le moule, en saupoudrant chaque couche de sucre et de chapelure. Etalez le reste de pâte au rouleau et recouvrez les fruits. Trouez le dessus à la surface et dorez au jaune d'oeuf battu. Faites cuire de 25 à 30 mn à four chaud préchauffé (225 C. th 6-7).

TARTELETTES AUX CERISES

4 tartelettes en pâte à croûtes, un quart de litre de crème fraîche, un quart de kilo de cerises cuites au sirop, un filet de marasquin, 50 g de sucre fin.
Pâte à croûtes: Mélangez 45 g de sucre avec 50 g de beurre et ajoutez-y 2 jaunes d'oeufs, une pincée de sel et 100 g de farine. Formez une boule que vous laissez reposer quelques minutes. Roulez la pâte et placez-la dans des moules à tartelettes beurrés. Faites cuire à blanc au four. Placez une partie des cerises dans le fond des tartelettes. Fouettez la crème fraîche sucrée et garnissez-en les tartelettes à l'aide d'une douille. Décorez avec le restant des cerises imbibées de marasquin.

TIRAMISU AUX CERISES

Pour 4 personnes: 600 g de cerises, 250 g de sucre en poudre, 2 c à soupe de sucre glace, 1 bâton de cannelle, 250 g de mascarpone, 1 sachet de sucre vanillé, 2 gros oeufs, 1 c à soupe de Marasquin ou de rhum, 1 c à soupe bombée de cacao en poudre.
Lavez les cerises, épongez les, équeutez-les et dénoyautez-les. Mettez-les dans une casserole avec le bâton de cannelle et 100 g de sucre en poudre. Couvrez et laissez cuire pendant 30 mn à feu doux. Laissez refroidir. Dans un saladier mélangez le mascarpone avec les 2 jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et 150 g de sucre en poudre. Ajoutez le parfum de votre choix. Battez au fouet électrique les blancs d'oeufs en neige très ferme, ajoutez le sucre glace, vous devez obtenir une meringue bien lisse. Incorporez délicatement celle-ci à la préparation au fromage. Dans le fond d'un plat creux (ou de coupelles individuelles), versez les cerises et leur jus de cuisson, recouvrez-les de la mousse au mascarpone, lissez bien la surface. Gardez au frais toute une nuit. Au moment de déguster, saupoudrez le dessert de cacao.

TOURTE AUX CERISES

Pour 6 personnes. Pâte: 300 g de farine, 200 g de beurre, 1 oeuf, 50 g de sucre en poudre, une pincée de sel. Garniture: 500 g de cerises, 150 g de sucre, 2 c à soupe de kirsch, 50 g de crème fraîche. Pour dorer: 1 jaune d'oeuf.

Versez la farine tamisée en fontaine. Au centre, mettez la matière grasse en parcelles, l'oeuf, le sucre et le sel. Incorporez rapidement tous ces éléments en pétrissant du bout des doigts. Roulez la pâte en boule et laissez reposer au frais 1 h au moins (ou mieux, faites la pâte la veille). Etalez la pâte au rouleau et foncez-en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Réservez la moitié de la pâte pour faire le couvercle. D'autre part, équeutez, lavez, séchez et dénoyautez les cerises. Mettez-les sur le fond de pâte. Saupoudrez de sucre, arrosez de kirsch et de crème mélangés. Recouvrez avec le reste de pâte en ourlant les bords tout autour. Dorez le dessus de la tourte au jaune d'oeuf avec un pinceau de cuisine et faites cuire 30 mn à four chaud (200°C). Servez de préférence tiède.

TOURTE DE TESSIN

Cuisson: 10 minutes (th 6, 220°C) puis 30 minutes (th 4, 180°C). Pour 8 personnes. Gâteau: 250 g de chocolat, 50 g de beurre, 5 oeufs, 100 g de sucre semoule, 85 g de farine, 2 c à soupe de rhum, 1 c à café bombée de levure chimique, 1 pincée de sel. Garniture: 1 pot de confiture de cerises, 150 g de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de sucre vanillé. Décoration: 50 g de sucre glace, 50 g de cerises confites (facultatif).

Faire fondre le chocolat au bain-marie, quand les morceaux sont tendres ajouter le beurre et tourner pour obtenir une crème lisse. D'autre part dans une terrine travailler les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la farine tamisée, le chocolat et le beurre fondus, le rhum et la levure. Battre les blancs d'oeufs, les incorporer délicatement à la pâte. Verser cette pâte dans un moule à manque de 22 cm de diamètre. Faire cuire à four chaud pendant 10 minutes puis à four doux. Vérifier la cuisson, retirer du four et laisser refroidir. Partager le gâteau en 3 tranches horizontales. Poser la 1 ère tranche sur un plat, la recouvrir abondamment de confiture de cerises. Mettre la 2e tranche la garnir de la crème fouettée avec le sucre vanillé. Recouvrir le tout avec la 3e tranche. La saupoudrer de sucre glace à travers une passoire fine. Décorer enfin avec les cerises confites. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.